



OvillusAUREUS

Il Pecorino d'Oro

2° Concorso Formaggi Pecorini Tipici d'Italia

15-21 novembre 2004 - Fano (Pesaro e Urbino)



SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEL FORMAGGIO

da allegare ad ogni singola forma alla consegna o invio

ALLEGATO 2

Spett. Associazione
VIANDANTI DEI SAPORI
Via Arno, 7 - 61030 Lucrezia di Cartoceto (PU)

Azienda / Ditta denominata: _____

ubicata nel Comune di _____ Prov. _____ via/loc. _____ cap _____

P. Iva _____ n. tel. _____ Fax _____ e-mail _____

1) Az. Agr. /Allevatrice con Laboratorio/ Caseificio **2) Caseificio** **3) Stagionatore o Affinatore (*)**

Formaggio presentato al concorso:

- Pecorino semi-stagionato**, con stagionatura da 2 a 6 mesi;
- Pecorino stagionato**, con stagionatura superiore a 6 mesi;
- Pecorini di fantasia** (tipo aromatizzati o stagionati in maniera diversa);
- Formaggio Pecorino di Fossa (*)**

Nome o denominazione locale del formaggio: _____

Forme n. _____ Dimensione della forma/e Altezza cm. _____ Diametro cm. _____

Peso indicativo della forma in Kg. _____ Data di produzione _____

Tipo di Latte: Ovino Ovino/Caprino Ovino/Vaccino Ovino/Caprino/Vaccino

Tipo di Caglio: _____

Tipo di lavorazione : a pasta cruda a pasta semicotta a pasta cotta

Tipo di maturazione: semi stagionato stagionato molto stagionato

Metodo di Stagionatura: in cella refrigerata in cantina in grotta in botte in fossa altro

Note aggiuntive: (Riferimenti storici sulle origini, tradizione, produzione, tecnologie e modo di stagionatura, ecc)

Data, _____

In fede

Firma _____

N.B: 1 da compilare una scheda per ogni formaggio in concorso

2 () Solo per il Formaggio di Fossa*